EUROPEAN PATENT OFFICE

Patent Abstracts (pan

PUBLICATION NUMBER

04311495

PUBLICATION DATE

04-11-92

APPLICATION DATE

29-03-91

APPLICATION NUMBER

03091157

APPLICANT: SAPPORO BREWERIES LTD;

INVENTOR: KASAI MASATAKA;

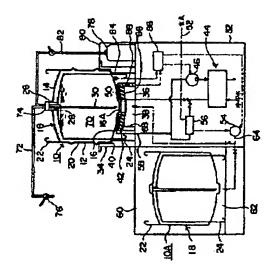
INT.CL.

B67D 1/04 F25D 11/00 F25D 25/00

TITLE

: METHOD AND APPARATUS FOR

COOLING BEER BARREL



ABSTRACT :

PURPOSE: To prevent troubles in sanitation management arising from cooling after extraction by a method wherein cooling beer is extracted directly from a beer barrel container.

CONSTITUTION: A beer barrel container 10 is constructed in such that an upper side and side walls of a barrel container main body 18 thereof are formed in double wall structure with spaces 20 being interposed in between, and a barrel bottom 16 is made of a single board. The barrel bottom 16 of the beet barrel container 10 is placed to face a cooling chamber 38, and thereby the cooling chamber 38 is formed, being partitioned by the barrel bottom 16. A guide means for guiding refrigerant cooled by a refrigerating mans 44 that cools down the bottom part of the aforementioned beer barrel container 10 is arranged to face the cooling chamber 38, and the aforementioned beer barrel container 10 is kept being cooled from its bottom part by heat absorption by the aforementioned refrigerant. Thereby the beer is directly delivered to a spout from the cooled-down barrel container 18.

COPYRIGHT: (C)1992,JPO&Japio

(19)日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11)特許出願公開番号

特開平4-311495

(43)公開日 平成4年(1992)11月4日

(51) Int.CL5		識別記号	庁内整理番号	FI	技術表示箇所
B 6 7 D	1/04	С	6916-3E		
F 2 5 D	11/00	102 A	8511-3L		
:	25/00	L	7380-3L		

審査請求 未請求 請求項の数3(全 6 頁)

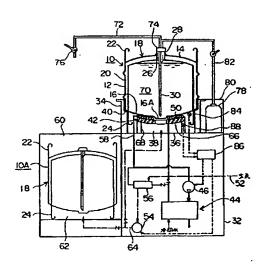
(21)出願番号	特顯平3-91157	(71)出願人 000005452
		日立プラント建設株式会社
(22)出顧日	平成3年(1991)3月29日	東京都千代四区内神田 1 丁目 1 番14号
		(71)出願人 000002196
		サツポロビール株式会社
		東京都中央区銀座7丁目10番1号
	•	(72)発明者 坂詰 良
		埼玉県川口市並木元町1-1 サツポロビ
		ール株式会社プラント事業開発部内
		(72) 免明者 河西 勝興
		埼玉県川口市並木元町 1 - 1 サツポロビ
		ール株式会社プラント事業開発部内
		(74)代理人 介理士 村上 友一 (外1名)
		最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 ビール構冷却方法及び装置

(57)【要約】

【目的】 ビール樽容器内から直接冷却されたビールを 抽出し、抽出後に冷却処理を行うことにともなう衛生管 理上の問題が生じないようにする。

【構成】 ビール樽容器は樽容器本体の倒壁部と上面部 とを空隙を介在した二重壁とし、樽底を単板により形成 する。ビール樽容器の樽底部を冷却室に臨ませて樽底に よって冷却室を区画形成させる。冷却室には前配収容されたビール樽容器の底部を冷却する冷凍于段により冷却された冷却媒体の導入手段を臨ませて当該冷却媒体による吸熱による前記ビール樽容器を底部から冷却保冷する。そして、冷却された樽容器から直接ビール往ぎ口に 供給するようにしている。



【特許請求の範囲】

【請求項1】 ビール博容器の構底部を冷却室に臨ませ て当該ビール模容器の模底部を冷却し容器底部からの吸 熱により樽容器内のビールを冷却保冷し、この樽容器か ら直接ビール注ぎ口に供給可能としたことを特徴とする ビール模冷却方法。

【請求項2】 前記樽容器底部の温度を検知し、この検 知温度を-3~+2℃の範囲に冷却温度を制御させるこ とにより樽容器内ビール温度を4℃以下に保冷可能とし

【請求項3】 ピール樽容器の下部を着脱可能に収容す るとともにこのビール樽容器の下部により区画形成され る冷却室を備え、この冷却室には冷凍手段により冷却さ れた吸熱冷媒を導入することにより収容されたビール樽 容器を樽底から冷却保冷可能としたことを特徴とするビ ール格冷却装置。

【発明の詳細な説明】

[0001]

装置に係り、特に業務用として使用され生ビールが充填 される金属製のビール樽容器と、この樽容器のピールを 冷却して供給する方法および装置の改良に関する。

[0002]

【従来の技術】従来業務用に使用されている生ピール用 の博容器は、一般的には金属製の容器であって、円筒側 壁の上下部に樽容器上面と樽底とをシーム溶接によって 密閉容器にしている。樽容器の持運びのために円筒側壁 は容器上面より上方に延長されたリブを備えてこれに取 下端は樽底より突出させた下部リブを設けている。樽容 器の上面には生ビールを容器に充填し、あるいは容器内 からビールを取り出すための口が開口され、この樽口に は吸出しバイブを有するキャップが取り付けられて密閉 される。

【0003】このようなピール構容器は工場にて生ピー ルを冷却状態で充填密閉して出荷されて店舗等に配送さ れる。店舗などでこの樽容器から生ビールを供給する場 合には、輸送中にビールが昇温されるため、ジョッキ等 ための装置には従来からコイル急速冷却装置が使用され ている。冷却装置は冷媒が通流している冷却コイルを内 蔵したビール流路部を備えたもので、その流路の一端を 樽容器のキャップを介して吸出しパイプに接続し、流路 他端に設けたコックを開閉することによって適度に冷却 されたピールをジョッキ等に注ぐようにしている。

【発明が解決しようとする課題】ところで、上述したよ うなビール樽容器に充填される生ビールはその品質を維 持する上で3~5℃に温度管理される必要があり、この 50

ため工場でのビール充填時には管理温度で充填されてい る。しかし、従来のビール構容器は薄板の金属容器から 構成され、山荷時の冷却温度を店舗配送までの長時間に わたって維持することが非常に困難なものとなってい た。特に出荷量の多い夏期には直射日光に晒される状態 で搬送されたり、配送箇所で保冷されずに放置されるこ の低下をきたす問題があった。

【0005】また、店舗等において樽容器からピールを たことを特徴とする請求項2に記載のビール構冷却方 10 供給する場合には、上配したようにコイル急速冷却装置 によって適温まで冷却することが必須であるが、従来の 冷却処理は、昇温したピールを樽容器から取り出してか ら冷却する構成になっているため、ビールを冷却コイル に接触冷却させて急冷させている。しかし、冷却コイル に直接ビールが接触して注ぎ口に供給されるため、コイ ルを含む急速冷却装置の衛生管理上の問題からピールの 品質を低下させる旗もあった。

【0006】本発明の目的は、上記従来の問題点に着目 し、ビール様容器内から直接冷却されたビールを出すこ 【産業上の利用分野】本発明はビール博の冷却方法及び 20 とができ、様容器から出した後に冷却処理を行うことに ともなう衛生管理上の問題が生じないようにしたビール 樽容器の冷却方法および装置を提供することにある。

[0007]

【課題を解決するための手段】上記目的を達成するため に、本発明に係るビール冷却方法は、ビール構容器の様 底部を冷却室に臨ませて当該ビール樽容器の樽底部を強 制冷却し容器底部からの吸熱により樽容器内のビールを 冷却保冷し、この樽容器から直接ピール注ぎ口に供給可 能とした。この場合において、前記模容器底部の温度を っ手穴を設け、また床蹬き配置できるように円筒側壁の 30 検知し、この検知温度を−3~+2℃、好ましくは−2 ~0℃の範囲に冷却温度を制御させることにより樽容器 内ピール温度を4℃以下に保冷可能としたものである。

> 【0008】更に本発明に係るビール樽冷却装置は、ビ ール模容器の下部を着脱可能に収容するとともにこのビ ール樽容器の下部により区画形成される冷却室を備え、 この冷却室には冷凍手段により冷却された吸熱冷媒を導 入することにより収容されたビール模容器を模底から冷 却保冷可能としたものである。

【0009】このような冷却方法および装置に使用され に注ぐ際に適温に冷却するようにしている。この冷却の 40 るビール樽容器としては、樽底を除いて樽容器本体の側 壁部と上面部とを空隙を介在した二重壁とした構造のも のを用いるのが好ましい。

[0010]

【作用】上記構成に係るビール構冷却方法および装置で は、ビール博容器の傅底側を装着して形成される冷却室 に冷凍機の蒸発器によって冷却された冷媒導入手段を臨 ませて模底に直接接触させ、あるいは蒸発器で冷却され た冷風を樽底に向けて吹き付けることにより樽容器を冷 却、保冷することができる。

【0011】 冷却対象のピール樽は、樽容器本体が樽底

を除いて断熱二重壁とされ、保冷効果のある樽容器を用いることが望ましいが従来から用いられている樽容器も使用できる。樽容器の樽底が直接冷却されるため、容器内部のビールは樽底側からの吸熱により冷却される。このときの樽底の冷却温度は、-3~+2℃、好ましくは-2~0℃に設定するが、これにより樽底部のビールは4℃以下の温度に冷却され、樽内で滞留を生起して冷却効果が高まる。-3℃以下ではビールが氷結してしまうので、この温度を下限とする必要がある。このようにして樽容器内で効率的に冷却されたビールは樽容器のキャ10ップを通じて抽出し、これを直接樽容器からジョッキ等の飲料容器に注くことができる。

[0012] すなわち、本発明ではビールを符容器から 抽出した後に冷却するのではなく、抽出以前に冷却する ように構成したため、ビールの抽出路に衛生管理が非常 に困難なコイル冷却設備を設ける必要がなくなるのであ る。

【0013】また、上配樽底の冷却に際して、冷却温度が停底で-3~+2℃に調整し、もって内部ビールの温度が4℃以下になるように制御することによって、適温 20のビールを常時取り出すことが可能となる。

[0014]

【実施例】以下に本発明に係るビール模容器、ビール模 冷却方法および装置の具体的実施例を図面を参照して詳 細に説明する。

【0015】図1は実施例に係るビール樽容器とその冷 却装置の断面構成図である。まず、実施例に係るビール 樽容器10は、円筒形状の樽側壁12と樽上盛14、お よび模底16により形成された模容器本体18によって 構成されている。これはアルミニウム金属板によって形 30 成されており、梅容器本体18の側壁12と樹上蓋14 を二枚の薄板の間に空隙20を形成するように離間させ た二重構造壁とし、 樽底16を一枚のアルミニウムから なる単板壁構造として形成されている。そして、模容器 本体18の二重壁内の空隙20は内部に断熱材を充填し てもよいが、実施例では真空状態になるようにして構成 して断熱効果を持たせている。 樽容器本体18における 大径の外側壁は上方に延長されて円筒状の上リブ22が 形成され、また博容器本体18における小径の内側壁は 下方に延長されてやはり円筒状の下リブ24が形成され 40 ている。このため上リブ22の内径は下リブ24の外径 より大きくされ、樽容器18を上下に積み重ねた際に、 上部傅容器18の下リプ24が下部梅容器18の上リプ 22内に挿入されて、多段積みを可能にしている。

【0016】また、ピール模容器10からのピールを充填しあるいは取り出すために、容器本体18の上蓋12の中央部には充填口26が形成され、これにはキャップ28を取り付けて密閉するようにしている。このキャップ28は開閉パルプを介装した吸出しパイプ30が一体的に取り付けられ、このパイプ30を介してピールを取りに取り付けられ、このパイプ30を介してピールを取

り出すようになっている。

【0017】このように構成されたビール様容器10の 冷却装置は、図1に示すように、外装ケーシング32を 有し、このケーシング32の上部に円筒状の模収容筒3 4を立設している。この停収容筒34はケーシング32 と隔壁36を介して分離され、また上面開口から模容器 10の下部を挿入することによって、閉鎖空間を形成してこれを冷却室38として構成させている。模容器10 を収容保持するため、模収容筒34の内周面には模容器 本体18の下緑外周を支承する段差面40が形成されている。また、冷却室38の内部には収容された模容器1 0の模底16に当接される冷却台座42が設けられ、これに模容器10を載置しつつ、模容器10の模底16から直接冷却するようにしている。

【0019】また、冷凍手段44には前配樽冷却用蒸発器50に並列に第2蒸発器56が設けられており、これには外気導入管52が接続され、蒸発器50による吸熱によって外気を冷却するようにしている。外気導入管52には送風ファン54が介装され、その吐出管が前配冷却室38に導かれている。したがって、冷却室38では前配メイン蒸発器50による樽底冷却と同時に、乾燥冷気による霜の発生を防止するようにしているのである。前配メイン蒸発器50と第2蒸発器56の冷媒は冷媒ポンプ46に環流されて循環される。

【0020】上記ケーシング32には予備室60が付格されており、この予備室60内には予備ピール榕容器10Aを収容するようにしている。ここでは榕容器10Aを立設させており、予備終容器10Aの下リブ24と予備室60の床面との間に冷却空間62が形成されるようにしている。そして、予備室60の床面中央部には前配した冷却コイル56の排気管路58から分岐された分岐排気管64が接続開口され、上記予備梅容器10Aの下部に形成された冷却空間に冷気を導き、予備梅容器10Aも同時に樽底16個から冷却するように構成されている。このようなことから、当該冷却装置はケーシング32の上部に形成された樽収容筒34にてビール梅容器10を冷却し、同時に予備桝容器10Aも冷却することができるようになっている。

は、前述したように、上表面にメイン蒸発器50として の冷却コイルが装架されているが、これは樽底16の曲 面に倣うように湾曲されており、これは全体として断熱 材66により形成され、断熱材66の表面部に前配蒸発 器50を装架するようにしている。この冷却台座42の 中央部には貫通孔68が形成され、いわゆるドレン機能 を持たせるとともに、 梅底16の中央下面の凸部16A が嵌合するようにして安定的に保持させるようにしてい る。この冷却台座42は支柱68にてケーシング32の ング等を介装して上下伸縮可能に構成し、模容器10の 装着に際して樽底16との密着性を増すようにすればよ W.

【0022】このようにピール樽容器10を装着した冷 却装置には、樽容器10からピール70を取り出すため の取り出し配管72が設けられ、これは博容器10のキ ャップ28にジョイント74によって接続されている。 取り出し配管72の末端部には開閉コック76が設けら れ、このコック76を開くことで、樽容器10から直接 ビール70をジョッキ等の飲料容器に注ぐことができる のである。また、ビール樽容器10からピール70を圧 送するために、加圧炭酸ガスが樽容器10の内部に供給 されるが、このため樽収容筒34の側部に炭酸ガスポン ペ78の収納部80を設けている。ポンペ78からの供 給管82は前記ジョイント74を供用して前記キャップ 28を通じて樽容器10内に接続されている。したがっ て、前記コック76を開いたときに加圧状態でピール7 0を圧送供給できるようになっている。

【0023】更に、この冷却装置には前記冷却台座42 に付帯して温度センサ84が設けられ、このセンサ84 30 るのである。 を収容される樽容器10の樽底16に接触させ、樽底1 6の温度を検出するようにしている。ケーシング32内 にはこのセンサ84の出力信号を入力するコントローラ 86が装備され、これは樽底16の温度が-2~0℃の 範囲内に保持されるように冷媒ポンプ45、送風ファン 54の駆動を制御するようにしている。温度制御範囲は 榜容器10内のピール70の温度が4℃以下となるよう に保持するもので、ビール70の残量に応じて冷却容量 を変更することができるようにしている。このため、前 記冷却台座42の座面あるいは支柱68にロードセル等 40 の容器重量の検知手段88を設け、この検知信号をコン トローラ86に入力し、もって過剰冷却とならないよう に調整している。

【0024】このような構成に係る冷却装置による作用 は次のようになる。 樽収容筒34に対してビール樽容器 10をその樽底16側を嵌合装着する。これにより樽底 16の外周下縁が段差面40に係合保持されると同時に 構成16が冷却台座42に当接されて冷却室38が密閉 状態となる。かかる状態で冷凍手段11を起動し、送風 ファン54を起動すると、冷却コイルからなるメイン蒸 50 よび装置とすることができ、また樽容器内から直接冷却

発器50によってこれに接している樽容器10の樽底1 6を直接冷却する。この温度は樽底16に接している温 度センサ84によって検知され、樽底温度が-3~+2 ℃、好ましくは-2~0℃の範囲内になるように冷却温 度が制御される。また同時に第2蒸発器56によって冷 却された冷気が送風ファン54によって冷却室38内に 導入され、内部を乾燥しつつ構成16の全体冷却をなす のである。

[0025] このように樽底16から容器10が冷却さ 上面に保持されているが、支柱68は望ましくはスプリ 10 れると、内部のビール70が対流し、冷却温度が定常状 態になったときには、容器内ピール70は適正な飲み頃 の4℃以下の温度に調整される。かかる状態でピール樽 容器10のキャップ28にジョイント74を介して接続 された取り出し配管72のコック76を開いてジョッキ にビール70を注ぐのである。そして、ビール70の減 少にしたがって残量が少なくなり、初期状態のままでは 過剰冷却となってしまうが、冷却台座42に備えられた 重量検知手段88が重量の減少を検知し、これによって 冷却能力を小さくするようにコントローラ86にて制御 調整する。そして、このビール樽容器10の冷却供給を 行っている最中には、予備室60の予備樽容器10Aの **樽底16にも冷気が供給され、容器交換に伴う冷却準備** 時間の短縮が図られる。

> 【0026】このような冷却方法によれば、ビール博容 器10を直接冷却した上で、ビール70を直接ジョッキ に注ぐことができ、ビール70を容器から取り出す過程 で冷却処理することがないので、ピール70の味覚を損 うことなく供給できる。そして、従来のようなコイル急 速冷却装置が不要となり、衛生管理上の問題も改善され

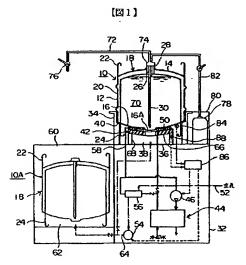
[0027] 次に、図2には他の実施例に係るピール樽 容器10の冷却装置を示す。これは樽収容筒34の内部 に形成される冷却室38内の冷却台座42を廃止し、そ の代わりにメイン蒸発器50に外気を通流させるように し、ファン89によって冷気を直接樽底16に吹き付け るようにしたものである。冷却室38内には冷気回収管 90を配置し、冷却後の冷気を冷却窒38から回収して 循環させ、また予備室60に分岐供給するようにしてい る。このような構成によっても同様の効果が得られる。

[0028] 図3、および図4にはメイン蒸発器50を 直接模容器 10の構底 16に直接接して冷却するように した第1実施例装置の外観図と、冷凍手段11によって 生成した冷気をファン89によって樽底16に吹き付け ることによって冷却するようにした第2実施例装置の外 観図を示す。

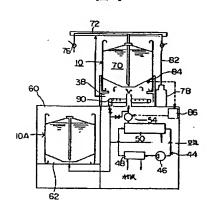
[0029]

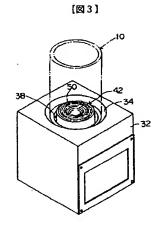
[発明の効果] 以上説明したように、本発明によれば、 ビール模容器の模底からの冷却によって内部ビールを対 流によって効率的な冷却ができるビール様の冷却方法お

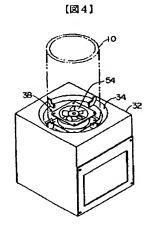
		•			U
	されたビールを	抽出し、抽出後に冷却処理を行うことに		22, 24	リブ
	ともなう衛生管	理上の問題が生じないようにした冷却方		3 0	吸出しパイプ
	法および装置と	することができる。この結果、業務用の		3 2	冷却装置ケーシング
	みならず一般家具	選でピール樽容器から直接冷却したピー		3 4	樽収容筒
ルを抽出することも可能となる効果が得られる。				3 8	冷却室
【図面の簡単な説明】				4 2	冷却台座
【図1】第1実施例に係るピール樽容器とその冷却装置				44	冷凍手段
の構成断面図である。				5 0	メイン蒸発器
【図2】第2実施例に係るピール樽容器の冷却装置の断				60	予備室
歯図である。			10	6 6	断熱材
【図3】第1実施例に係る冷却装置の外観図である。				68	支柱
【図4】第2実施例に係る冷却装置の外観図である。				7 0	ピール
	【符号の説明】			7 2	取り出し配管
	1 0	ビール博容器		7 6	コック
	1 2	樽侧壁		7 8	炭酸ガスポンペ
	14	樽上蓋		8 4	温度センサ
	1 6	樽底		8 6	コントローラ
	18	梅容器本体		8 8	重量検知手段
	2 0	空隙			



[図2]







フロントページの続き

(72)発明者 日黒 晃東京都千代田区内神田1丁目1番14号 日立プラント建設株式会社内

(72)発明者 河西 正隆 東京都千代田区内神田1丁目1番14号 日 立プラント建設株式会社内